

PAIN OMÉGA

Mélange équilibré pour la fabrication de pain spécial source d'acides gras oméga-3



LES + DU PRODUIT

> Pain source d'oméga-3 et source de fibres.

- Il séduira donc les consommateurs qui recherchent un produit au profil nutritionnel bénéfique (64 % des consommateurs de pain*).

> Produit doux et riche en saveurs, à consommer à tout moment de la journée.

- Contient des levains de blé et de seigle, des germes de blé et des graines de lin brun.

> Très bonne conservation.

> Source de protéines.

*Source U&A pain – TNS SOFRES pour Grands Moulins de Paris - Octobre 2013



ASTUCES

- Pensez à le faire découvrir à vos clients grâce à des dégustations.
- N'hésitez pas à valoriser les bienfaits nutritionnels de ce produit via une communication en boutique.
- Idéal pour accompagner les crudités, les viandes, la charcuterie et le fromage.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



PAIN OMÉGA



1 000 g

Pain Oméga



670 (+/- 20 g)

Eau



18 g

Sel



40 g

Levure



5 + 7 min.

52°C



5 + 14 min.

52°C



25°C

Température de pâte



350 g

Poids



10 + 10 min.

Pointage + Détente



60 min.

Apprêt



30 à 35 min.

240°C (+/- 20°C)

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Façonnage

En boules

Pousse contrôlée

Température de base : 51°C - Eau : 660 g (+/- 20 g) - Levure : 20 g -
Sécur'Tolérance ou Sécur'Détente : 5 g - Blocage à 4°C - Réchauffe : 3 h à 18°C

Ingrédients

Farine de **blé** - Germes de **blé** toastés 10% - Graines de lin brun - Fraction de **blé** - Levain de **blé** déshydraté et désactivé - Levain de **seigle** déshydraté et désactivé - Huile de colza non hydrogénée - **Gluten de blé** - Sirop de glucose - Protéines de **lait** - Stabilisant : E451 - Agent de traitement de la farine : E300 - Arôme naturel - Enzymes* (α -amylase - Xylanase).

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

Présence éventuelle d'œuf, de soja et de graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 531
Énergie (kcal)	363
Matières grasses (g)	6,3
dont acides gras saturés (g)	0,7
Glucides (g)	58,0
dont sucres (g)	1,9
Fibres alimentaires (g)	8,7
Protéines (g)	14,1
Sel (g)	0,04

Teneur en acides gras oméga-3 : 2,1 g pour 100 g de mixe et 1,5 g pour 100 g de pain préparé selon la recette préconisée.



UNIS POUR LE
GOÛT